



Kaljasilakat

Aineet: silakoita
suolaa
kaljaa

Valmistus: Vähän aikaa suolassa olleet peratut silakat ladotaan halstariin. Ne paistetaan pesän hiilloksella molemmin puolin, mutta paistamisen aikana kalat eivät saa tummua yhtään liikaa. Heti kun kalat on paistettu, ne upotetaan sokerilla maustettuun happamaan kaljaan, joka antaa silakoille nahkiaisia muistuttavan maun.

www.superkokki.com